

(12) 特許協力条約に基づいて公開された国際出願

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局

(43) 国際公開日
2020年5月28日(28.05.2020)



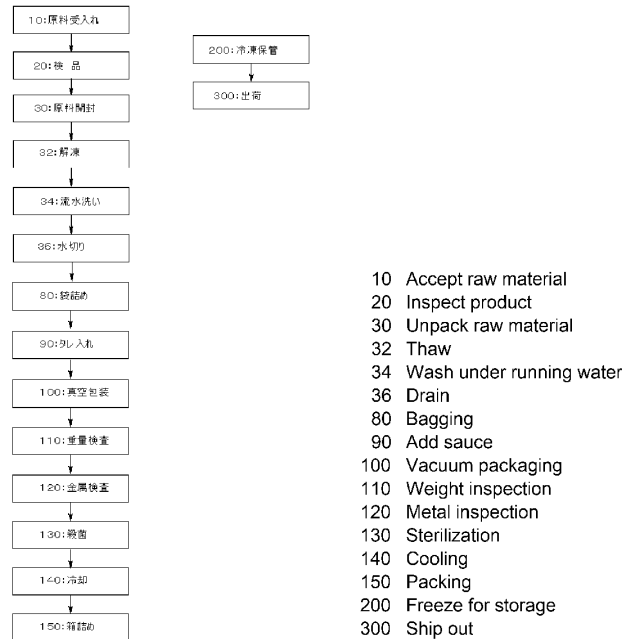
(10) 国際公開番号

WO 2020/105590 A1

- (51) 国際特許分類:
B65B 31/04 (2006.01) *A23L 17/00* (2016.01)
B65B 55/14 (2006.01) *B65D 85/50* (2006.01)
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2019/045110
- (22) 国際出願日: 2019年11月18日(18.11.2019)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2018-217685 2018年11月20日(20.11.2018) JP
特願 2019-086400 2019年4月26日(26.04.2019) JP
- (71) 出願人: 海商株式会社 (KYSHOW CORPORATION) [JP/JP]; 〒5420073 大阪府大阪市中央区日本橋2-1-2 2 Osaka (JP).
- (72) 発明者: 高田 誠(TAKADA Makoto); 〒5420073 大阪府大阪市中央区日本橋2-1-2 海商株式会社内 Osaka (JP).
- (74) 代理人: 正林 真之, 外(SHOBAYASHI Masayuki et al.); 〒1000005 東京都千代田区丸の内1-7-1 2 サピアタワー Tokyo (JP).
- (81) 指定国(表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AO, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BH, BN, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CL, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DJ, DK, DM, DO, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GT,

(54) Title: PACKAGED PRECOOKED SEAFOOD PRODUCT AND METHOD FOR PRODUCING SAME

(54) 発明の名称: 包装された調理済魚介製品およびその製造方法



(57) Abstract: Provided are: a packaged precooked seafood product that can be stored over an extended period of time at room temperature, that retains the original shape of the seafood, that has soft mouthfeel, and that can easily be consumed by those who are experiencing impaired mastication and swallowing abilities; and a method for producing same. This precooked unmolded seafood product is packed in a vacuum packaging body and has a firmness of $6 \times 10^5 \text{N/m}^2$ or less but $2 \times 10^4 \text{N/m}^2$ or greater, and does not have a retorted odor. When this seafood product is

[続葉有]

HN, HR, HU, ID, IL, IN, IR, IS, JO, JP, KE, KG, KH,
KN, KP, KR, KW, KZ, LA, LC, LK, LR, LS, LU, LY,
MA, MD, ME, MG, MK, MN, MW, MX, MY, MZ,
NA, NG, NI, NO, NZ, OM, PA, PE, PG, PH, PL, PT,
QA, RO, RS, RU, RW, SA, SC, SD, SE, SG, SK, SL,
SM, ST, SV, SY, TH, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA,
UG, US, UZ, VC, VN, ZA, ZM, ZW.

- (84) 指定国(表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LR, LS, MW, MZ, NA, RW, SD, SL, ST, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MC, MK, MT, NL, NO, PL, PT, RO, RS, SE, SI, SK, SM, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, KM, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

- 国際調査報告 (条約第21条(3))

stored at room temperature ($25 \pm 2^\circ\text{C}$) for 90 days and is subsequently tested in accordance with the method described in *Standard Methods of Analysis in Food Safety Regulation – Microorganism* (Rev. 2nd edition, 2018), the seafood product satisfies aseptic conditions where the total viable cell count tests as less than 300 CFU/g on a standard method agar medium, a coliform group is tests negative on an XM-G agar medium, *Escherichia coli* tests negative on an XM-G agar medium, and *Staphylococcus aureus* tests negative on an egg yolk-added mannitol salt agar medium.

(57) 要約: 長期間にわたる常温保存が可能で、魚介本来の形状を有しつつ、やわらかな食感を有し、咀嚼、嚥下機能が低下した方でも安心して食べることができる、包装された調理済魚介製品およびその製造方法を提供すること。調理済の非成形魚介食品が真空包装体中に収納されている製品であって、前記非成形魚介食品の硬さが、 $6 \times 10^5 \text{ N/m}^2$ 以下でかつ $2 \times 10^4 \text{ N/m}^2$ 以上であり、かつレトルト臭を有さず、常温($25 \pm 2^\circ\text{C}$)にて90日間保管後において、食品衛生検査指針微生物編(改定第2版2018年)に記載の方法に準拠して検査した際、標準寒天培地を用いて検査した一般生菌数が300 CFU/g未満、XM-G寒天培地を用いて検査した大腸菌群が陰性、XM-G寒天培地を用いて検査した大腸菌が陰性、かつ卵黄加マンニット食塩寒天培地を用いて検査した黄色ブドウ球菌が陰性となる無菌性条件を満たすものである。